

चिकन करी

सामग्री—

1. चिकन – 1 किलो (स्किन उतारकर मध्यम टुकड़ों में कटा हुआ)
2. प्याज—1 (मध्यम आकार का और कटा हुआ)
3. हरी मिर्च—3 (कटी हुई)
4. अदरक—लिंग
5. लहसुन—1 फली (1 टुकड़ा)
6. हरा धनिया – 2 बड़े चम्मच (कटा हुआ)
7. पुदीना – 1 बड़ा चम्मच (कटा हुआ)
8. टमाटर—1 (कटा हुआ)
9. काली मिर्च पाउडर – 1/4 चम्मच
10. गरम मसाला – 1/4 चम्मच

तैयारी—

- सभी मसालों और सब्जियों को ब्लेंडर में डालकर इसका पेस्ट बना लें, इसमें थोड़ा सा पानी मिलाए तथा स्थिरता को समायोजित करें.
- इस पेस्ट को चिकन पर लगाकर 30 मिनट के लिए मैरीनेट करें. इसे नीचे दिए गए दो तरीके में किसी भी तरीके से पकाया जा सकता है।

विधि –

- सारे चिकन को पैन या कढ़ाई में रखें.
- इसके ऊपर ढक्कन लगाएं और मध्यम आंच पर पकाएं, गाढ़ापन ठीक करने के लिए इसमें पानी डालें.

